

2. Проблеми інноваційно – інвестиційної політики вітчизняних туристичних підприємств. URL: [https://drive.google.com/file/d/0Bxwxnt\\_0wPHqSTVvZXJWMFZFM0k/view](https://drive.google.com/file/d/0Bxwxnt_0wPHqSTVvZXJWMFZFM0k/view) (Дата звернення: 10.03.2023).

3. Інноваційні та IT-технології в туристичні діяльності. URL: <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/25887/1/22.PDF> (Дата звернення: 10.03.2023).

**Шаркова В.**

ЗВО освітньої спеціальності 241 – «Готельно-ресторанна справа»

Миколаївський національний аграрний університет

м. Миколаїв, Україна

*Науковий керівник - доктор філософії, ст. викладач*

*кафедри переробки продукції тваринництва*

*та харчових технологій*

**Шевчук Н. П.**

## **ВІДОМІ БАРМЕНИ В ІСТОРІЇ**

Із давніх давен споживання алкогольних напоїв було важливою частиною як культурного, так і соціального життя людей. Виникла потреби в людях, які б могли приготувати і подавати різноманітні напої. Тому, професія бармен виникла ще в давнину [1].

Як відомо із багатьох джерел, бари виникли в середині ХІХ століття, а саме в США. Баром, вважалось місце, де люди могли зустрітись та поспілкуватись за чаркою різноманітних напоїв. В таких закладах, постало нагальна потреба в людях, які б могли приготувати та подати напої, дотримуючись правил роботи з клієнтами [1].

Починаючи з середини ХХ століття, професія бармен стала справжнім мистецтвом. Розробляли нові рецепти напоїв, вивчали техніки змішування та подачі напоїв. На сьогодні професія бармена є популярною в різних країнах. Вона поєднує у собі вивчення різних видів напоїв, їх поєднання між собою та правила обслуговування [2].

В наш час проводять різноманітні змагання для барменів, тобто в даній професії існує ще й конкурсний аспект. Найбільш престижні конкурси у світі, які проводять для барменів є World Class, Bacardi Legacy та Diageo Reserve World Class [2].

Якщо розглядати професію бармен, як мистецтво, то в даному випадку поєднуються такі елементи, як творчість та фантазія. За допомогою таких елементів створюються нові рецептури та способи подачі алкогольних та безалкогольних напоїв. Для цього використовуються різноманітні інгредієнти та декори для напоїв [1].

Відомо багато барменів, які внесли значний внесок у світ барменства та стали прикладом для багатьох початківців в даній галузі. Найбільш відомі та впливові бармени світу:

Джеррі Томаса, вважають батьком коктейльного барменства, так як він у другій половині XIX століття розробив різноманітну кількість рецептів коктейлів.

Гарі Реджан виклав свої рецепти коктейлів в книзі та вкладом вагомий внесок у розвиток культури барменства. В 1990-х роках Дейл Дегрофф став засновником руху з питань повернення класичних коктейлів [3].

Одним із видатних барменів світу є Хуліан Серрено, який працював головним барменом у ресторані «Pegu Club», який розташований у Нью-Йорку.

Відомим барменом, який є засновником рецептур незвичайних коктейлів є Сальваторе Калабрезе. Також у нього незвичайні техніки змішування [4].

У Мюнхені було засновано бар «Schumann's» під керівництвом Чарльза Шумана, який ввів багато нових інгредієнтів та технік у барменстві [4].

Перед нами постало питання, познайомитися з видатними українськими барменами. Одним із видатних українських барменів є Роман Стадник, який працює бар-менеджером і має 10 років досвіду в сфері гостинності, а також є спікером Barometer International Bar Show, бренд-амбасадором Finlandia Vodka та el Jimador Tequila в Україні [6].

Одним із найвпливовішим в барній індустрії є Дмитро Шовкопляс, який у 2022 році увійшов до топ-100 за версією міжнародного журналу Drinks International. Він був співвласником і менеджером бару Parovoz Speakeasy, а починаючи з літа 2022 року запровадив тур Brave Ukraine, на якому відбулися серії виступів гостьових барменів у відомих барах Європи та США. Метою

даного туру стало інформування про ситуацію в Україні та збір коштів для підтримки [7].

Не тільки чоловіки досягають успіхів в барній індустрії, але і жінки мають великі здобутки. Наприклад, Юлія Чепелюк є переможницею українського фіналу незалежного конкурсу барменів IBA WCC 2018, конкурсу Bar Spirit Cup 2017 та конкурсу по спід-міксингу серед дівчат-бартендерок Babe Speed Mix 2018, а також старша бартендерка Hendrick's Bar [5].

Ірина Машихіна – перша українка, яка представила країну на Чемпіонаті Світу World Barista Championship (Seattle, USA) у 2005 році. Вона є переможницею «Illy Cocktail Competition»; чемпіоном Світу «Bacardi & Martini Grand Prix» World Final, Senior Category, а також фіналістка Національного Відбору «Angostura Global Mixing» [5].

Отже, професія бармена виникла в середині XIX століття у Сполучених Штатах Америки, але поступово поширювалась по всьому світу. В даний час існує велика кількість відомих барменів, які мають свої унікальні навички і таланти. Професія бармена вимагає від людей не тільки навичок з приготування коктейлів, а й навичок комунікації з клієнтами.

#### Список використаних джерел:

1. 6 лютого – Міжнародний день бармена. URL: <https://ukr.media/culture/292034/>.
2. Історія походження професії бармен. URL: <https://v24.com.ua/uk/news/show/182-istoriya-pohodghennya-profesii-barmen/>.
3. 10 найзнаменитіших барменів в історії коктейльного мистецтва. URL: <https://drink.co.ua/10-barmeniv-v-istoriyi-koktejlno-mystecztva.html>.
4. Найдорожчий коктейль у світі зробили з трьохсотрічних напоїв. URL: <https://daily.rbc.ua/ukr/show/samy-dorogoy-kokteyl-v-mire-sdelali-iz-trehstotletnih-17102012172400>.
5. Найкращі барледі року в Україні за версією Ukrainian Bar Awards. URL: <https://posteat.ua/bars/najkrashhi-barledi-roku-v-ukra%D1%97ni-za-versiyeyu-ukrainian-bar-awards/>.
6. Бармен тижня. Роман Стадник. URL: <https://barout.media/magazine/barmen-tyzhnya-roman-stadnyk-beatnik-bar/>.
7. Український бармен вперше в топ-100 найвпливовіших людей барного світу. URL: <https://bigkyiv.com.ua/ukrayinskyj-barmen-vpershe-v-top-100-najvplyvovishyh-lyudej-barnogo-svitu/>.